



MENU DU 7 AU 18 OCTOBRE

Entrée / Plat / Dessert **26**

Entrée / Plat **24**

Plat / Dessert **22**

MENU ENFANT 14

Steak façon bouchère *ou* Aiguillettes de Poulet *ou* une demie portion de moules avec frites et salade
Une boule de glace au choix

ENTRÉES

9€

BOUILLON THAÏ AUX CREVETTES

Crevettes sautés, gingembre, citron, soja, coriandre

TARTARE DE THON

Câpres, échalotes, citron vert et basilic
Peut être servi en plat avec frites et salades

TAGLIATELLES DE POIREAUX

Oeuf mollet et vinaigrette épicée

HUITRES N°3

3 huîtres accompagnées d'échalotes, de vinaigre balsamique et de tomates confites.

L'assiette de 6 huîtres +3

12 huîtres +10

PLATS

18€

GIGOT D'AGNEAU

Cuisson basse température.
Écrasé de pommes de terre au beurre noisette, sauce chimichurri et shiitakés sautés au soja.

BURGER DE KEFTA

Compotée d'oignons au cumin, cheddar fumé, sauce blanche aux herbes et roquette

LE BOEUF DE LA MAISON (+4€)

Frites et salade
Sauce poivre ou roquefort

POISSON DU MOMENT

Mousseline de butternut, navets glacés au paprika fumé, beurre aux agrumes

FISH & CHIPS

Sauce tartare

MOULES - FRITES

Crème et vin blanc aux herbes

DESSERTS

8€

ASSIETTE DE FROMAGES

DE L'ISLE "PILOU" DE MAUD

CRÈME BRULÉE CITRON VERT

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème anglaise praliné

BANOFFEE PIE

Entremet à la banane sur un crumble de spéculoos, mascarpone au caramel beurre salé

GLACES ARTISANALES

Au choix : vanille, chocolat, caramel au beurre salé, fraise, citron, coco

- Toutes nos viandes sont d'origine française
- Liste des allergènes à consulter en salle